

Dehüdraator Midzu – TÕHUS ABIMEES TOIDUAINETE KUIVATAMISEL

midzu®



Dehüdraator Midzu
1380 kr (83 eurot)

Pärnu mnt 158b,
11317 Tallinn
tel 651 6009,
5358 4108
www.sojapood.ee

Sügis on kogumise aeg. Kõik, mis peenralt või metsast nopitud ja kõhutäiest üle jääb, paneb tark perenaine talveks talle. Konserveerimise ja külmutamise kõrval tasuks mõelda ka puu- ja aedviljade, marjade, seente ja taimede kuivatamise peale. Kuivatamisel säilitab kogu väärt kraam nii oma tervistavad omadused kui ka maitse.

Midzu kuivatab kiirelt ja ühtlaselt

Meie turul uus, aga tõhus Midzu dehüdraator on oma mõõtudel küllalt mahukas: 340 x 340 x 260 mm. Seadmega on kaasas kolm kuivatusalust ehk resti, kokku saab üksteise otsa laduda aga seitse niisugust alust. Veel võib juurde osta Teflexi kangast väiksemate marjade kuivatamiseks.

Seadme põhiosa koosneb mootorist, kuumutatavast elemendist ja temperatuuridurist. Öhuavad võimaldavad soojendatud õhul energiasäästlikult ringi liikuda. Õhk jaotatakse dehüdraatori ülaosast igasse kuivatusalusesse.

Sõltuvalt kuivatatava toidu veesisaldusest ja atmosfääris oleva niiskuse tasemest võivad kuivatamise ajad olla väga erinevad. Kontrollige toiduainesse jäänud niiskuse taset enne ja pärast kuivatamist – see võimaldab aja jooksul saada üha paremaid tulemusi.

Toiduained säilivad kaunitult ja kaua

Kuuma õhu regulaarne ringlus ja temperatuurikontroll teevad võimalikuks ka õrnade, temperatuuritundlike toiduainete kuivatamise.

Selleks et säilitada marjade-puuviljade värvierksus ilma kunstlike värvaineid lisamata, tasub kõrva taha panna mõned eeltötluse nipid.

- Kastke puuvili enne kuivatamist 2–3 minutiks sidruni- või ananassimahla sisse, siis ei muutu vili kuivatamisel liiga tumedaks.
- Puistake puuviljadele nende maitse parandamiseks peale pruuni suhkrut, kaneeli või kookoshelbeid.

Käepärane on kuivatatud toiduaineid säilitada klaaspurgis. Kuivatatud puu- ja aedviljade ning marjadega purgid hoidke jahedas, kuivas ja võimalikult pimedas ruumis 5–20 plusskraadi juures.

KUIVATATUD PUU- JA AEDVILJAD

>> Valmistamine

1. Peske ja eemaldage riknenud osad.
2. Eemaldage luuviljalistest kivid.
3. Tükeldage puuviljad, marjad ja aedviljad u 5 mm paksusteks lõikudeks.

>> Aedviljade eeltöötlemine

Aedviljade eeltötlus võimaldab kiirendada kuivamisprotsessi.

1. Pika keemisajaga kaunviljalised võib läbi kuumutada – keetke neid 1–5 minutit aurupotis ja jahutage kiiresti jääkülmas vees.
2. Kurnake ja kuivatage.

LOODUSLIKU KESTAGA PUUVILJADE EELTÖÖTLUS

Loomuliku kaitsekihiga puuviljad, nagu viigimarjad, viinamarjad ja ploomid, tuleks pika dehüdreerimise vältimiseks enne läbi kuumutada.

1. Kastke viljad 1–2 minutiks kuuma vette, jahutades seejärel kiiresti jääkülmas vees.
2. Lõigake väikesteks tükkideks.

>> Kuivatamine

1. Paigutage tükeldatud toiduained alustele ühtlaselt 90 protsendi ulatuses, võimaldamaks õhul vabalt ringelda.
3. Eemaldage mittevajalikud alused.
4. Kui märkate ebaühtlast kuivamist, pöörake aluste järjekord ringi, asetades alumised alused üles.
5. Puuviljade kuivamine peaks aega võtma 8–10 tundi, aedviljadel ligi 12 tundi.

>> Säilitamine

1. Enne seadme põhiosa eemaldamist lülitage see välja.
2. Kontrollige kuivamise taset. Kõrge niiskussisaldus põhjustab lühikese säilimisaja.
3. Laske marja- ja aedvilja-saadustel enne säilitamist maha jahtuda. Kondensatsiooniniiskus võib põhjustada hallitust.
4. Kontrollige niiskuse taset terve esimese nädala jooksul pärast kuivatamist. Kui see on kõrge, kuivatage uuesti.
5. Pakendid peavad olema kuivad. Parimad on metallkaanega klaaspurgid.

Lisainfo:
www.sojapood.ee